48e Année. — N° 49. 6 Décembre 1931.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Dessiccation des grappes. — Le plâtre comme engrais. — Algérie. Déclaration de récolte 537
P. A. — En Algérie 542
Capitaine A. Féraud — Seibel 5813 et ses porte-greffes 543
G. Bènes. — L'Alicante-Bouschet 544
L. Ravaz. — De l'influence spécifique réciproque du sujet et du greffon (*suite*) ... 546
J. et H. Emon. — Hybrides pour terrains salés et pour terrains calcaires 549
L. Daumas. — La loi du 4 juillet et le chômage 550
R. Roubin. — Le concours de la race ovine de Lacaune en 1931 551
A. Tardieu. — Commission de la Viticulture 554
Chemins de fer P.-L.-M. et Midi.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

Le Progrès agricole et viticole n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition d'en indiquer clairement la source.

CHRONIQUE

Dessiccation des grappes

L'attention de nos lecteurs a déjà été attirée, notamment par M. Lugan, sur le flétrissement des grains avant ou pendant la maturation, sans qu'on puisse l'attribuer nettement à l'action d'un parasite. Des cas de ce genre nous ont été signalés à plusieurs reprises dans ces dernières années, notamment sur des producteurs directs qui n'étaient pas parmi les meilleurs, dégâts consistant dans le ratatinement et la dessiccation des grains tantôt lente, tantôt rapide suivant la gravité du mal et aussi sans doute suivant l'humidité de l'atmosphère.

En voici un autre, d'une importance relativement grande, et qui pour cette raison a mérité une étude plus approfondie.

On nous écrit de Constantine :

« Nous prenons la libertée de vous adresser, ce jour par poste, un paquet renfermant de nombreuses grappes sèches attenant encore à leurs porteurs. Ces grappes se sont desséchées fin août et début septembre, dans nos divers carrés de Carignan, peu de jours avant la maturité générale de ces parcelles et, sans que, de prime abord, on en puisse attribuer les pertes au sirocco, qui sévit par deux fois très fort, dans notre région. La plupart des grappes atteintes étaient très bien abritées par le feuillage d'une végétation luxu-

riante, et situées du côté opposé au vent chaud. Le mal débutait par les pédoncules qui prenaient une teinte plus ou moins noire, peu après c'étaient les extrémités des grappes qui commençaient à se dessécher et le mal allait s'étendant lentement ensuite à toute la grappe.

Seuls, les Carignans ont été atteints, mais les dégâts ont été très variables suivant chaque parcelle, et d'autre part, rien n'explique cette différence d'intensité de la maladie. Dans certains carrés, les pertes ont été minimes, dans d'autres elles furent plus considérables, atteignant souvent *3*, *4*, *5* et *6* grappes par pied, parfois même plus.

D'une part, étant fort ennuyé des pertes que nous avons subies et, plus encore, d'ignorer la maladie qui en est cause et d'autre part ayant l'avantage de posséder votre adresse que nous a donnée M. le Directeur de l'Ecole d'agriculture de Philippeville en nous conseillant de nous adresser à votre laboratoire, nous prenons la liberté de vous demander de bien vouloir faire examiner, par tous les moyens nécessaires, les sarments et grappes que nous vous adressons, pour pouvoir déterminer la maladie dont nos Carignans eurent à souffrir et nous en indiquer le traitement ».

T. B. (Constantine).

Les grappes desséchées que nous avons reçues étaient fort belles et très longues. L'une d'elles, prise au hasard, portait 325 grains, flétris évidemment, mais de constitution et de dimensions normales, les uns déjà desséchés, les autres encore de consistance plus ou moins sirupeuse, ayant atteint un état de maturité plus avancée. Rafle sèche également, ainsi que le pédoncule, souvent presque jusqu'au ras du sarment.

Sur les parties de la rafle desséchée, en dedans comme en dehors, on voit facilement le mycelium d'un champignon, tantôt abondant, tantôt plus rare ; dans les parties seulement en voie d'altération, il est inexistant.

Faut-il le considérer comme la cause du mal ? ou bien ne s'est-il développé qu'après coup dans les portions desséchées et flétries ? Il semble d'abord difficile d'admettre que dans un milieu chaud et sec comme celui de l'Algérie, un champignon ait pu en un temps très court détruire complètement des grappes aussi longues, aussi nombreuses que celles que nous avons eu à examiner. Si un parasite était intervenu, certaines parties auraient pu être détruites, tandis qu'à côté d'autres seraient restées intactes. Ici tout semble avoir été tué à la fois et plus ou moins vite.

A l'intérieur de la rafle et du pédoncule, en dehors de la présence souvent fréquente du champignon, les vaisseaux primaires, les trachées et les tissus mous qui les entourent sont généralement disloqués, disparus même, laissant un vide à l'emplacement qu'ils occupaient. Dans la rafle, les seuls vaisseaux conducteurs sont les trachées primaires, les autres éléments des faisceaux du bois étant des fibres ligneuses conduisant peu ou pas la sève ascendante. La destruction de

ces vaisseaux primaires doit nécessairement amener la dessiccation plus ou moins rapide, suivant l'état d'humidité de l'atmosphère, des parties qu'ils devaient irriguer.

La destruction de ces groupes de vaisseaux se produit parfois même de bonne heure en été, juin, par exemple, dans les pédoncules et la rafle ayant reçu un coup de soleil qui endommage les parties les plus tendres de l'intérieur : ces vaisseaux sont tués et prennent une teinte rousse ; et, sans doute étirés par les cellules voisines saines qui les entourent, et qui s'allongent, se disloquent et disparaissent plus ou moins complètement.

Et si les groupes atteints sont assez nombreux, le pédoncule se dessèche, ainsi que la grappe qu'il porte.

Les grappes saines contiennent ordinairement dans le pédoncule et dans la rafle des matières de réserve et notamment de l'amidon, dont la présence est facile à constater. Dans le cas qui nous occupe aucune réserve bien visible d'amidon ou autre, tout est vide. Et alors, tout parasite étranger étant exclu, il nous apparaît que la cause d'un tel épuisement doit être la grappe et ses *trop nombreux grains*. Des exemples de ce genre, nous en avons déjà signalés, notamment dans une étude faite en collaboration avec M. Verge et publiée en 1926 dans le *Progrès Agricole*. Ici l'épuisement était même localisé sur un point où les grains étaient entassés les uns sur les autres ; tous étaient flétris et ratatinés ; tandis que dans les parties plus claires de la grappe, les grains étaient sains et normaux.

Que faire ?

Tailler relativement court, surtout avec le Carignan, qui porte parfois jusqu'à quatre grappes par rameau. L'épuisement des organes est lié, comme on sait, à la potasse absorbée par la plante : forcer donc la teneur en potasse des fumures.

*
* *

Du *Maroc*, où, nous écrit-on, les nouvelles plantations de vignes vont être limitées par le Résident général, du Maroc nous parviennent aussi des souches dont les grappes se sont desséchées avant maturité. La cause du mal est ici bien visible sur le pédoncule. C'est une agglomération de petits points noir foncé, visibles à l'œil, comme il a été dit, et qui sont ou plutôt qui renferment les corps reproducteurs d'un champignon. Ces corps sont des spores, en forme de fuseau allongé, caractéristiques du *Phoma flaccida* (V. et R.)

Ce champignon attaque donc le plus souvent la base des pédoncules, la détruit, et la grappe se dessèche et tombe. Il arrive quelquefois que des souches perdent ainsi toutes leurs grappes.

Le Phoma flaccida est la cause de l'Excoriose des sarments, caractérisée par des croûtes noirâtres et des crevasses à leur base.

Pour éviter les dégâts, il a été conseillé :

1° après la taille, de pulvériser sur la souche, surtout sur les coursons et longs bois, une solution de sulfate de fer à 35 o/o, additionnée de 1 litre d'acide sulfurique et qui doit détruire les germes des points noirs cités plus haut, — ces points noirs devenant souvent très nombreux pendant l'hiver sur les écorces des sarments : les coursons, de l'année dernière en étaient criblés ;

2° dès que les grappes sont bien détachées, de donner un bon sulfatage de manière à enrober de cuivre la pédoncule ; et plus tard, si on veut, et après ébourgeonnage et léger effeuillage, nouveau sulfatage visant spécialement encore le pédoncule.

Ce même Phoma flaccida n'avait d'abord été observé qu'en Europe ; puis il fut signalé aussi en Asie, puis en Algérie et maintenant au Maroc. Et nous venons de le recevoir du Delaware (Etats-Unis), formant des taches sur les feuilles d'une vigne américaine. Nous ne savons pas si ses dégâts y sont considérables.

Le plâtre comme engrais

On s'ingénie, en ce temps de crise, à faire des économies de culture, de fumure, etc... A-t-on raison ? Oui, semble-t-il, il ne faut pas que les « deux bouts » ne puissent se joindre. Mais s'ils se rejoignent largement, faut il réduire tout de même les dépenses productives ? Des habiles soutiennent qu'il faut toujours faire le contraire de ce que tout le monde fait ; ne pas fumer les vignes quand tout le monde les fume, et les fumer quand personne ne fume, de manière qu'elles soient en bon état de production à la fin de la crise, l'année des hauts prix.

Cependant, cette année, on fera certainement des économies d'engrais, et surtout d'engrais riches et chers. On emploiera tout de même les marcs, les terreaux, les fumiers bon marché, et peut-être aussi va-t-on revenir au plâtre, si nous en croyons quelques-uns de nos lecteurs.

L'action du plâtre sur les légumineuses est bien connue : ses effets, toujours favorables, sont nettement marqués.

Sur les autres végétaux, il n'en est pas de même ; les résultats sont souvent inconstants.

Chez la vigne, même irrégularité.

Les bons effets ont été, semble-t-il, signalés pour la première fois, par M. Oberlin, en 1890 sur des vignes ayant reçu une forte fumure verte de vesces. MM. Chauzit et Trauchaud-Verdier, dans leurs fumures expérimentales, avaient aussi constaté les effets favorables du plâtre associé à d'autres matières fertilisantes.

Les résultats suivants ont été obtenus de 1892 à 1894 par M. Battanchon dans des essais faits à La Chapelle-de-Guinchay (Saône-et-Loire), chez M. Condeminal, en terrain non calcaire, vignes jeunes, bien établies, fumées les années précédentes avec du fumier, du compost, etc.

Résultats. — Rendements à l'hectare en kilog.

	Par hectare Dose de plâtre employée	Années 1892	1893	1894
Témoin	»	8.777	9.666	5.833
Parcelle A...	2.000 k.	15.515	14.228	10.350
Parcelle B...	4.000	15.250	17.006	12.366
	Autre vigne.			
Témoin	»	9.300	7.341	6.805
Parcelle C...	2.000 k.	12.440	13.380	7.500
Parcelle D...	4.000	15.460	11.660	9.720

Les différences sont importantes, comme on voit. Dans deux cas, la production a été doublée sans que la vigueur de la vigne en ait été diminuée.

Et de ces divers essais et notamment de ceux de M. Zacharewicz et de M. Barbut, il résulte que en terrain riche le plâtre donne généralement des résultats satisfaisants : Rien ou presque, au contraire, dans les terrains pauvres : « En sol maigre, écrit M. Oberlin, *rien, rien, rien* ».

***

Comment agit le plâtre ? Qu'il favorise la nitrification des matières organiques, cela a été établi par M. Pichard, directeur de la Station agronomique de Vaucluse. Qu'il agisse de même dans les champs de légumineuses où les matières organiques sont toujours très abondantes, c'est possible ; ou bien comme le veut Dehérain, qu'il mobilise la potasse superficielle en la transformant en sulfate de potasse ? C'est également possible ! Cependant appliqué en mélange avec les engrais *chimiques complets*, sans matière organique, il est également efficace, d'après M. Zacharewicz, qui l'a fait entrer dans ses formules de fumures ; peut-être aussi apporte-t il au sol la chaux qui pouvait lui faire défaut.

Quoi qu'il en soit, on peut revenir, dans les circonstances actuelles, à l'emploi du plâtre, qui aidera à la mobilisation et, par suite, à l'utilisation des réserves d'éléments nutritifs apportés par les fumures des années précédentes.

Algérie. — Déclaration de récolte

	1931	1930
Alger	6.409.077	5.543.064
Oran	7.481.111	6.428.399
Constantine	1.430.054	1.356.366
Total	15.320.242	13.327.829

L. Ravaz.

EN ALGÉRIE

Les travaux de labour et de déchaussage continuent dans les vignobles, de même que l'enfouissement des fumiers et des engrais chimiques. Beaucoup de viticulteurs, cependant, pour diminuer les frais d'exploitation, réduisent les fumures. La taille a commencé, il y a déjà plus de quinze jours, sur certains points de l'Oranie, taille d'ailleurs trop hâtive, et, dès le début de décembre, se généralisera dans les vignobles algériens.

Traitement de la fumagine.— Au début de cette année, de nombreux essais de traitement ont été entrepris contre la fumagine, qui se développe particulièrement dans la région de Bône et dans la Mitidja. Le badigeonnage des souches avec le mélange de chaux et d'huile lourde, conseillé depuis longtemps, a donné de bons résultats, mais s'est montré long et coûteux devant l'étendue de l'attaque. Un nouveau mode de traitement par des pulvérisations d'huiles anthracéniques a donné d'excellents résultats. Différents produits ont été employés et notamment le « Carbokrimp », dont la composition donnée est de 66 pour 100 d'huile d'anthracène émulsionnée avec du savon de résine et 2 pour 100 de phénol. Une seule pulvérisation à 7 ou 7,5 pour 100 (en litre), faite avant le débourrement et après déchaussage, est suffisante. La quantité employée du mélange dilué, qui passe d'ailleurs bien dans les pulvérisateurs, est de 1.500 litres environ par hectare. On a constaté dans de nombreux cas, qu'il était préférable de ne pas décortiquer, le liquide pénétrant très bien sous les écorces. En décorticant on risque de laisser sur la terre des débris d'écorce où peuvent séjourner les cochenilles. Il est important de bien connaître le dosage du produit employé, afin de ne pas occasionner de brûlures graves, et d'exiger une teneur d'au moins 50 p. 100 d'huile d'anthracène et de 2 p. 100 au plus de produits phéniques. On peut prévoir par ce dernier traitement la destruction d'un grand nombre de chrysalides d'Eudémis.

Dans les caves on a procédé au soutirage, profitant du refroidissement assez sensible de la température. Les vins déjà examinés sont beaux et accusent, sur l'an dernier, une augmentation du degré. Seuls les vins provenant des vignes fortement eudémisées ou très touchées par la fumagine présentent une très forte acidité totale.

Sur les marchés, les transactions sont restreintes et les cours s'échelonnent de 7 à 9 francs le degré, suivant la qualité et les conditions de vente.

P. A.

SEIBEL 5813 ET SES PORTE-GREFFES

La page agricole d'un journal méridional signale, dans un de ses derniers numéros, la mauvaise affinité du Seibel 5813 greffé sur Riparia × Rupestris *3306* de Couderc.

C'est une erreur grave qui tend à se propager et qu'il y a lieu de redresser immédiatement.

Sur un renseignement infondé de mon ami M. Payot, ingénieur agricole, à Barjols (Var), j'aurais indiqué, il y a trois ans, dans une note adressée au *Progrès Agricole*, que 5813 se comportait mal sur 3306.

M. Payot a reconnu lui-même son erreur, mais trop tard, et d'autres ont continué à dire, ou à écrire, que 3306 ne convenait pas à 5813.

Voici cependant quelques preuves de la vérité contraire : 1° Dans une plantation âgée des six ans, située Nord-Est à 100 mètres de la gare de Besse, et appartenant à M. le capitaine Farjon, une cinquantaine de pieds 3306 ont été greffés sur 5813. La fructification est constamment abondante et régulière. Quant à la vigueur, elle est plutôt très grande, par comparaison aux viniferas voisins immédiats (Ugni blanc, Aramon, Grand noir, etc.) ; 2° Dans une mes parcelles « La Tuilerie » située près de l'Issole, entre Ste-Anastasie et Besse, le terrain se compose de deux sols très différents :

1° La partie nord, longeant la rivière, terre argilo-calcaire, assez fertile, 25 o/o de calcaire, planté en 3309 il y a 4 ans, a été replanté, il y a 3 ans, en 3306 pour remplacer 1000 racinés 3309 gelés chez le pépiniériste.

Greffage presque total en 1930, en 5813, avec quelques essais en Seibel 5980, 4877, 4499, 2915, 6186, 2007 et Malègue 829-6.

5813 domine tous les autres Hybrides par son énorme production et son incomparable vigueur.

Il est serré de près par la récolte de 5980 et par la vigueur démesurée du 4877.

2007 est lamentable et le 829-6 insignifiant, alors que je l'ai superbe en terrain riche de l'Issole, sur Rupestris du Lot.

Pour en revenir à 5813, il y avait jusqu'à 7 à 8 kilos par pied.

2° La partie Sud du vignoble se compose surtout d'un terrain pierreux et graveleux formé par les débordements d'un ravin bordant la propriété, au Sud et à l'Ouest. Terre très maigre, calcaire 63 o/o.

L'encépagement a été fait avec Malègue 150-15 et quelques Rupestris du Lot. Greffage unique en 5813, du 2 au 6 avril 1930. Comparée avec la partie basse sur 3306, la différence comme production et vigueur est insignifiante. Le degré mustimétrique, au per vinum de la coopérative Ste-Anastasie, s'est élevé à 11°6.

Mon compatriote varois, M. Rolland, Inspecteur général de l'Agriculture, ne m'en voudra pas de le citer visiteur témoin et de répéter ici combien le 5813 l'avait émerveillé.

3° Enfin, dans une troisième parcelle « la Brécouade », située près de la voie ferrée Carnoules-Gardanne, en sol argilo-calcaire, contenant 15 o/o de carbonate de chaux, le 5813 a été greffé sur 3306 (3000 pieds), à la majorquine, en septembre 1930, complétée par la greffe en fente d'avril 1931. La végétation de ce plantier est tout à fait normale.

Mes observations personnelles, depuis dix années consécutives, sur S. 5813, me permettent d'affirmer :

a) Que ce cépage reprend admirablement la greffe sur tous les porte-greffes noués et qu'il semble que c'est avec M. 150-15, que la reprise atteint le pourcentage le plus élevé.

b) Que 150-15, 3306, 3309 ont une affinité parfaite avec 5813, et que sur les mêmes porte-greffes l'Aramon est sensiblement moins productif que 5813.

c) Que le Rupestris du Lot est un bon porte-greffe pour 5813, mais que dans les terrains riches et frais, l'excessive vigueur du greffon exige une taille longue pendant un ou deux ans ainsi que l'apport massif d'engrais potassiques et phosphatés, avec la suppression évidente de tout engrais azoté ét de fumier.

Et, pour terminer, il y a lieu de citer la résistance élevée de 5813 à la gelée par l'observation suivante :

Une de mes vignes «la Ferruge», située à 100 m. de la localité de Besse, a été plantée, en 1927, en Rupestris du Lot et greffée l'année suivante en Aramon (2/3), et un S. 5813, 5487.

Un labour, vers le 15 avril dernier, a provoqué l'anéantissement de la récolte sur Aramon par la gelée du 20 avril.

3.700 pieds d'Aramon ont donné 8 hectolitres à leur quatrième feuille, alors qu'à côté et en mélange avec les Aramons S. 5813 et 5487 n'ont pas perdu un seul grain du fait de la gelée.

Capitaine Augustin FÉRAUD
propriétaire à Besse-sur-Issole (Var)

L'ALICANTE-BOUSCHET

La consommation se porte particulièrement vers les vins rouges pour lesquels elle exige de plus en plus une forte couleur (1).

Pour satisfaire le goût de la clientèle les viticulteurs doivent tendre à récolter des vins bien colorés.

Généralement les cépages courants : aramon, carignan, cinsault, ne possèdent pas une couleur qui corresponde à leur titre alcoolique. L'aide d'un teinturier s'impose.

Les cépages teinturiers sont nombreux. Beaucoup d'H. P. D., les hybrides de Henri Bouschet (vinifera) en fournissent une liste assez longue.

Les vins teinturiers sont toujours rudes, on doit les employer à faibles doses, et pour celà il faut que leur pouvoir colorant, soit intense.

Les vins d'hybrides producteurs-directs dont quelques-uns sont très noirs ne possèdent pas généralement des teintes franches, ils donnent trop l'impression de vins usés, le Morastel Bouschet, le Grand-noir de la Calmette, vinifera, sont de gros producteurs, mais leur pouvoir colorant est faible. Il faut les employer en assez grande quantité dans les coupages, leurs vins ne sont pas très bons et prennent vite une teinte jaunâtre. Le Petit-Bouschet qui

(1) Bien à tort. La couleur donne de la lourdesse, et les caractères d'un bon vin sont : la finesse, le bouquet, le brillant.

eut son heure de prospérité est actuellement abondonné. Le teinturier qui offre les meilleures qualités requises est incontestablement l'Alicante-Bouschet. De bonne production moyenne, venant bien en région Méditerranéenne, c'est surtout son vin qui est appréciable d'un beau rouge brillant, pas excessivement rude, ne jaunissant pas, il suffit de peu pour donner aux vins auxquels on le mélange la coloration voulue. Il nous a été donné de voir de beaux Alicante-Bouschet 11° et même 11° 1/2, charnus, faisant la perle à la tasse dont quelques gouttes versées dans un verre à Bordeaux rempli d'un vin d'aramon entièrement usé suffisaient pour lui donner un brillant qui flattait l'œil.

L'Alicante-Bouschet en région méridionale a été surtout cultivé aussitôt après le phylloxera puis, peu à peu, beaucoup de vignes ont disparu et aujourd'hui on lui préfère — bien à tort — le Grand noir de la Calmette et le Morastel Bouschet.

Il y a plusieurs raisons de cet abandon. Plant du début de la reconstitution, il n'a pas été toujours sélectionné avec tous les soins voulus. Beaucoup de ceps ont dégénéré qu'il a fallu arracher tôt, de plus il est très sensible à un certain nombre de maladies : en terrain humide, les gelées et l'anthracnose le déciment, il paie aussi un large tribut à la brunissure, au rougeot, à la fumagine, etc. Il est exigeant sur le choix des porte-greffes. Par contre il possède deux qualités remarquables, qui compensent largement les quelques défauts énumérés ci-dessus. Il résiste très bien au court-noué. Nous ne disons pas que sa résistance soit absolue, mais il est peut être le cépage qui résiste le mieux, et lorsqu'il est de bonne qualité, il conserve une vitalité extraordinaire. Il nous est donné de voir des vignes d'Alicante-Bouschet du début de la reconstitution qui sont remarquables par leur fructification, leur vigueur et leur santé, tandis qu'à côté, des aramons et des carignans plus jeunes sont déjà vieillis et usés.

La culture de l'Alicante-Bouschet devrait être intensifiée en région méridionale — la seule qui lui convienne — avec certaines précautions. Eviter les terrains humides et froids, les soubergues abrités lui conviennent parfaitement, choisir des porte-greffes qui lui plaisent, ils sont assez rares, et bien adaptés au terrain ; prendre les greffons sur des souches saines, vigoureuses, qui donnent de bonnes récoltes régulières. Apporter des fumures copieuses riches surtout en potasse et acide phosphorique. Ne pas vendanger trop tôt. On a toujours tendance à le cueillir de bonne heure, sous prétexte que ses raisins sont noirs les premiers. Il ne faut pas perdre de vue que sa raison d'être est de colorer, le raisin n'atteint son maximum de pouvoir colorant que lorsque il est complètement mûr. D'ailleurs il pourrit rarement. A notre avis c'est lorsque le grain commence à se rider qu'il est au point. Mieux vaut perdre un peu de quantité, cette perte est largement compensée par les qualités acquises. Trop de vins d'Alicante-Bouschet ont un degré alcoolique faible, sont verts. Un bon vin d'Alicante-B. doit être charnu, plat, c'est alors qu'il possède la plénitude de son pouvoir colorant ; il suffit d'une petite quantité pour arranger le vin auquel on le mélange, il laisse ainsi aux cépages les qualités de bouquet, de finesse qui les caractérisent et leur apporte le rouge brillant qui leur manque, contribuant de la sorte à faire des vins complets.

G. Bènes.

DE L'INFLUENCE SPÉCIFIQUE RÉCIPROQUE [1]

DU SUJET ET DU GREFFON

Effets de la greffe

c. L'écorce et le bois chez le Vinifera Petit-Bouschet sont rouges, et incolores chez Rupestris. Unis par la greffe, chacun d'eux conserve sa couleur propre : et la couleur rouge s'arrête *net* au plan de soudure.

d. La variété Vinifera-Aramon est placée par la greffe, d'une part entre Rupestris comme sujet, et *V. Labrusca* à goût foxé, d'autre part. Elle est ainsi alimentée par les racines de Rupestris et *exclusivement* par les feuilles de Labrusca ; ses grappes restent avec les caractères et leur saveur propres ; pas trace de saveur foxée. Cette expérience poursuivie pendant plusieurs années a retenu l'attention de M. Cramers, Directeur d'une Station de recherches hollandaise pour le caoutchouc, au moment où se posait la question de l'application du greffage à l'hevea.

6° *Dans la région de la soudure.* — Ordinairement le greffon est plus gros que son sujet, comme le montrent les fig. 1, 2, 3 ; il y a toutefois des différences d'importance variable :

1° Avec la variété greffon ou avec la variété sujet. V. Rupestris, qui grossit très vite, diffère peu en diamètre de son greffon ; Riparia, qui est grêle, en diffère davantage (fig. *c*) ; Isabelle grossit comme le sujet Rupestris : Aramon, qui grossit très vite, dépasse quelque peu son sujet, Rupestris ou Jacquez ; Aspiran, qui, franc de pied, grossit très vite, conserve son allure et diffère beaucoup du sujet (fig 3 *h*).

En somme greffon et sujet conservent, semble-t-il, unis par la greffe la même allure de croissance que séparés l'un de l'autre ; dans quelques cas le sujet peut être diminué (fig. 3 *j*).

Cependant, dans la région de la soudure, il faut bien qu'ils se raccordent l'un à l'autre. Le raccordement se réalise d'abord par un épaulement oblique, entraînant l'élargissement du sujet et le rétrécissement du greffon (fig. 1 *a*) plus ou moins marqués et pouvant du reste changer de signe (variété greffon grossissant moins que le sujet).

Si on veut, il y a là un cas d'influence spécifique réciproque indéniable, la greffon tendant à se resserrer pour ressembler au sujet, et le sujet tendant à grossir pour ressembler au greffon.

Voyons ce qu'il en est.

Bien soudés l'un à l'autre, le greffon ne faisant qu'un avec le sujet, de vitesse de croissance en diamètre V exerce nécessairement sur le

(1) Voir page 496.

sujet de croissance v inférieure à V une traction qui peut être assimilée à l'action d'une force F proportionnelle à V-v. Cette force peut être

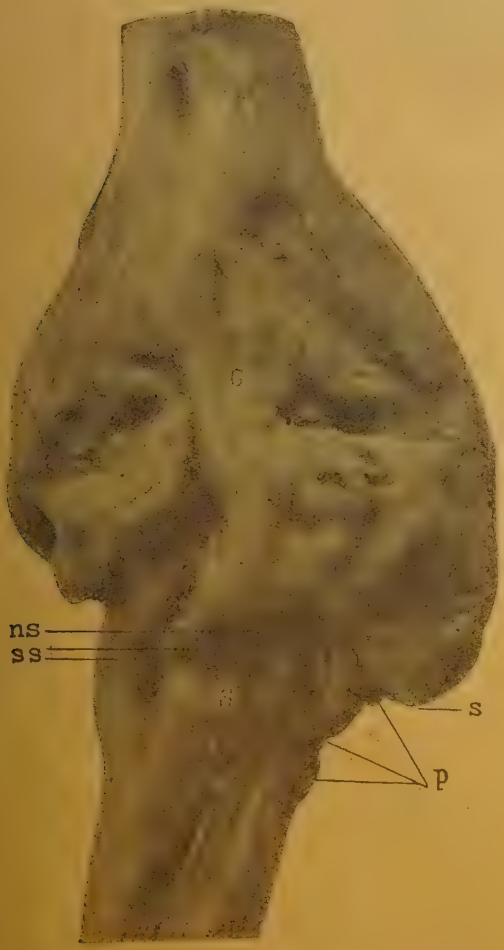

Fig. 8. — Soudure incomplète, notamment en *ns* ; *s* ligne de soudure ; *p* plissements du sujet.

décomposée en deux : une f ascendante qui comprime à peine de bas en haut l'écorce du sujet, et une autre f', qui, agissant tranversalement, le décomprime ou étire les tissus corticaux sur lesquels elle est

appliquée ; d'où — (toute décompression favorisant la croissance en diamètre) l'élargissement du sujet, qui peut devenir considérable sur les vignes âgées (fig 1, 2, 3, 4).

Le greffon continuant à grossir plus vite que le sujet, l'épaulement de raccordement devient de plus en plus oblique, puis perpendiculaire

Fig. 6. — Coupe longitudinale de la greffe représentée par la fig. 5 ; *ns* pas de soudure : *s* soudure ; *p* plissements du sujet.

à l'axe de la tige (fig. 1). La direction de F se modifie et ses composantes changent de valeur ; *f* diminue sa pression de bas en haut, tandis que *f'* devenant de plus en plus grande exerce une traction transversale croissante sur le sujet : quand l'épaulement est à angle droit, *f* est annulée et $f' = F$; il n'y a plus compression, mais seulement étirement longitudinal de l'écorce (fig. 1 *c*).

Le greffon continue à croître radialement dans la partie verticale et de haut en bas dans sa partie horizontale. Il présente par suite les états successifs donnés par les figures 1, *d*. *e*. L'effort exercé sur le

sujet par F tend encore à en modifier l'accroissement : f agissant par décompression et f' en étirant ; et quand $f' = F$, la partie horizontale du sujet est de plus en plus décomprimée tandis que sa partie verticale est comprimée *longitudinalement* de haut en bas, ce qui en amène le flambage ou le plissement, qui est parfois très apparent (fig. 5, 6).

D'autre part, le sujet résistant tout d'abord à l'entraînement agit sur le greffon par une force F^1 de même direction, mais de sens inverse que F. De ses composantes (fig. 1 *a*), à gauche l'une f^1 comprime le greffon, ce qui en ralentit le grossissement ; l'autre f^2 tend à le faire croître en longueur vers le bas comme on l'a vu plus haut. Le raccordement à angle droit du greffon avec le sujet, sa descente au-dessous du plan de soudure, l'enserrement ultérieur qu'il réalise du sujet sont les conséquences des variations successives de direction et de valeur que présentent les f_1 et f_2 qui agissent sur lui.

Dans la région immédiate de la soudure, le greffon grossit plus vite que dans la région normale au-dessus ; il se renfle et forme un bourrelet arrondi, qui tend à enserrer le sujet vers le bas. Ce grossissement excessif est dû à l'accumulation des matières élaborées dans les tissus supérieurs, matières azotées, amidon, etc.,, et dont il est facile d'y constater la surabondance. A mesure que ce bourrelet se constitue, F fait avec sa direction première un angle de plus de 180° et tend encore à décomprimer le sujet (fig. 1, *d. e.*).

Il se passe ici sensiblement ce qui se passe dans le bourrelet supérieur de l'incision annulaire ou plus exactement de la ligature (fig. 1 *i*).

En résumé, resserrement du greffon, formes particulières qu'il prend vers sa base, élargissement et plissement du sujet sont dues à des causes d'ordre mécanique, on peut les obtenir en comprimant la base du greffon par un procédé quelconque, une large ligature par exemple, et en diminuant la pression sur le sujet par des entailles, etc...

Donc rien ici d'une influence spécifique réciproque.

(*à suivre*) L. Ravaz.

HYBRIDES POUR TERRAINS SALÉS
ET POUR TERRAINS CALCAIRES

Nous nous apercevons, d'après la lettre de votre abonné d'Algérie, que le problème de la reconstitution des terrains salés et loin d'être résolu. Permettez-nous de vous indiquer le 196-17 (1203 × Rip.-Gl.). Il a été signalé à l'Exposition Internationale de Barcelone, et M. Nicolas Garcia de Los Salmones, dans son étude des meilleurs porte-greffes, le recommande spé-

cialement pour ces cas-là. C'est un des hybrides les plus vigoureux que nous connaissons ; de plus, sa faculté de reprise au greffage est merveilleuse. Si notre correspondant désire en faire l'essai, nous pouvons lui en fournir quelques pieds ainsi que d'un autre numéro (Rip.×Rup.×Solonis×A. G. 1), qui pourrait peut-être bien avoir hérité du Solonis et de l'A. G. 1 et avoir une aire d'adaptation assez étendue. Il serait intéressant qu'ils soient plantés côte à côte avec du 216-3, pour que l'on soit fixé sur leur valeur respective. Ce serait un enseignement pour l'avenir.

Au sujet de notre publication sur les hybrides de Berlandieri dans les Charentes, il s'est glissé une petite erreur. Ces plants ne contiennent pas théoriquement 2/8e de sang de Vinifera, mais 1/8e seulement. En réalité, dans le feuillage, on ne retrouve plus trace de Vinifera. Dans certains pieds seulement réapparaissent des caractères indiquant la parenté avec le Rupestris. La vigueur est très grande et nous supposons que la fructification des greffes et la résistance à la chlorose seront bonnes. Mais que vaudra la reprise ? Nous vous en enverrons après la première sélection.

En réponse à votre lettre du 3 novembre 1931, sur le 12-57, je puis vous dire que le 12-57 est considéré ici comme hybride naturel de Riparia et de Berlandieri. Ayant fait quelques recherches anatomiques, nous avons trouvé entre autre que la feuille du 12-57 différait si peu de celle du 101 14 que, si ce n'était de la teinte qui est un peu différente, on pouvait facilement les confondre. La vigueur du 12-57, supérieure à celle des autres hybrides entre Riparia et Berlandieri, ne fait que confirmer notre opinion. M. Nayrac, le distingué Directeur de la Station de Viticulture de Cognac, s'en tient aux notes de la Station, qui donnent le 12-57 comme un hybride naturel de Riparia et de Berlandieri. Dans tous les cas, c'est le seul hybride de cette série (Riparia et Berlandieri) avec lequel on peut faire des vignes convenables dans nos calcaires de Champagne. Tous les autres végètent.

J. et H. Emon

LA LOI DU 4 JUILLET ET LE CHOMAGE

Au conseil général de l'Hérault, le vœu suivant a été adopté et signé entre autres par M. Barthe, à contre cœur je pense. Ce vœu, qui est une manifestation contre la main-d'œuvre étrangère, contient des choses très intéressantes pour ceux qui aiment la logique, et j'en suis.

Voici ce vœu :

« Le conseil considérant que par suite de la mévente des vins et du marasme économique actuel, le chômage tend à s'accroître parmi la population viticole ouvrière. Constatant que depuis la période des vendanges cette crise de chômage sévit d'une façon très accentuée dans les basses plaines du département et principalement dans les cantons d'Agde, de Florensac, Lunel et Capestang.

Remarque que dans les hauts cantons, où le rendement à l'hectare est moins élevé, la propriété fait tous ses efforts pour réduire cette crise de chômage, qui, pour ainsi dire, est inexistante, en procurant du travail aux ouvriers qui ne peuvent être rendus responsables de la mévente du vin. Le conseil appelle l'attention de M. le Préfet sur cet état de choses..... Emet

le vœu que le parlement soit appelé à fixer par voix législative, comme il a été fait pour l'industrie, la proportion de main-d'œuvre étrangère dans les travaux agricoles ».

Le 1er paragraphe est tout d'abord un aveu formel de l'inefficacité de la loi du 4 juillet 1931. Ce qui est grave et comique, c'est la reconnaissance par ces messieurs d'une chose que la loi a créée de toutes pièces (le chômage dans les plaines) et le mécontentement que la grande docilité mise par les propriétaires de plaine à moins produire a suscité parmi eux.

Moins produire. C'est moins cultiver, moins fumer et employer moins de bras. C'est extrêmement simple, et je suis frappé que MM. les auteurs de la loi ne soient pas heureux qu'on leur ait obéi.

Lisez bien le vœu présenté par le conseil, retournez le sous toutes ses formes. C'est un chef-d'œuvre. Vous aviez cru, viticulteurs, qu'on avait voté une loi pour diminuer la production du vin dans le midi (et uniquement). Vous vous trompiez. C'est de l'argent qu'on demande de vous. Et je pense que demain nous aurons une seconde loi, en attendant les autres, qui nous obligera à cultiver nos vignes d'une façon intensive en employant tous les ouvriers — ce que nous ferions bien volontiers, si ce n'était pour verser des taxes et envoyer nos vins à la distillerie, pendant que le gouvernement fait des traités de commerce désastreux pour le viticulteur avec les pays voisins (voyez l'Espagne).

La remarque du 3e paragraphe est une perle. Tout comme les viticulteurs de plaine ont diminué leur frais, pour diminuer leur production, les viticulteurs des coteaux, que la loi ne touche pas, font leur possible pour produire le maximum, ce qui sera la cause d'une plus grande production. Et on veut mettre cela sur le compte de la bonne volonté à faire travailler les ouvriers viticulteurs pour éviter le chômage. C'est enfantin et on est en droit de se demander : de qui se moque-t-on ?...

L. Daumas
L'Armeillère, 11 novembre 1931

LE

CONCOURS DE LA RACE OVINE DE LACAUNE EN 1931

AMÉLIORATION DE LA RACE

La race ovine de Lacaune comprend uniquement dans le Tarn 80.000 brebis environ, qui produisent autant d'Hl. de lait destinés à la fabrication du fromage de Roquefort et représentant une somme approximative de 20 millions de francs.

A ce revenu, il convient d'ajouter la vente des agneaux de lait qui sont sacrifiés lorsqu'ils atteignent le poids de 10 à 15 kgs, c'est-à-dire, à l'âge de 4 à 6 semaines, et expédiés dans la région du Midi de la France où ils sont très recherchés.

Enfin la laine est un produit complémentaire que l'on ne saurait négliger.

L'élevage de la brebis de Lacaune apparait donc comme une spéculation florissante ; elle constitue d'ailleurs le principal revenu des habitants de la

région de la montagne du Tarn, comprenant les cantons de Murat, Lacaune, Brassac, Vabre, Labessonnié, Alban, Villefranche, Valence, Pampelonne.

Tandis que les éleveurs sont encouragés dans l'exploitation de la brebis laitière par le prix rémunérateur du lait, offert par les fromageries de Roquefort (2 fr. 50 le litre en 1930), un programme d'amélioration est appliqué par ailleurs, pour accroître les rendements. En particulier, le Concours Spécial de la race Ovine de Lacaune qui a lieu tous les ans, en juillet, dans la région Castraise, permet, par l'attribution de primes assez importantes, de réunir un lot d'animaux mâles et femelles, généralement les plus beaux de la race, et de maintenir parmi les éleveurs une émulation de nature à perfectionner l'ensemble du troupeau.

Ce concours est organisé par le Comice Agricole de Brassac (dont M. Arthur Veaute est l'actif président) sous la direction de M. Jaguenaud, Directeur des Services Agricoles du Tarn, Commissaire Général du concours. Il a eu lieu cette année le 5 juillet à Vabre et son succès a dépassé de beaucoup celui des années antérieures par le nombre et la qualité des sujets exposés.

Il groupait, en effet, 80 béliers et 49 lots de brebis, le tout réparti en 6 sections.

1re Section. — Béliers isolés n'ayant pas piqué, mais étant âgés de 5 à 6 mois au moins (30 sujets).

2e Section. — Béliers isolés ayant deux dents de remplacement (32 lots).

3e Section. — Béliers isolés ayant plus de deux dents de remplacement (18 sujets).

Brebis par lots de 5 têtes. — 4e Section. — Brebis n'ayant pas piqué, mais étant âgées de 5 à 6 mois (19 lots).

5e Section. — Brebis ayant 2 dents de remplacement (14 lots).

6e Section. — Brebis ayant plus de deux dents de remplacement (16 lots).

Le Jury était divisé en 4 Commissions de trois membres, chacune d'elles, comprenant un vétérinaire, un Directeur des Services Agricoles (ou un Professeur d'Agriculture) et un éleveur, tous étrangers à la région et non exposants. Malgré de sérieuses difficultés déterminées par la qualité des sujets ceux-ci ont été classés à l'aide des tables de pointage, avec beaucoup de mérite.

Signalons en passant que la constitution des Commissions du Jury, telle que nous venons de l'indiquer, nous paraît tout à fait heureuse.

Le standard de la race a été ainsi défini par les programmes officiels du concours :

Aptitudes. — Mixtes (lait, viande, laine), avec prédominance laitière.

Tête. — Un peu longue, front un peu bombé, large et court. Chanfrein triangulaire. Face recouverte de poils blancs, lustrés et fins. Œil grand et de couleur jaune clair. Oreilles longues plutôt horizontales. Pas de cornes.

Encolure. — Cou rond et sans fanon.

Taille. — 0 m. 70 à 0 m. 80 au garrot.

Ligne du dos. — Horizontale, et bien soutenue. Dessus large.

Poitrine. — Profonde bien descendue, côte ronde. Le dessous est dépourvu de laine.

Membres. — D'aplomb, de longueur moyenne.

Toison. — Demi fermée, assez courte, de couleur blanc-jaunâtre s'étendant jusqu'à l'arrière de la nuque et sur les faces latérales.

L'examen attentif des animaux exposés, décelait une certaine homogénéité

qui frappait l'œil averti du technicien. Les antenais en particulier, pourtant nombreux, dénotaient par leur format une évolution favorable de la race de Lacaune, et les Commissions du Jury ont dû avec une attention soutenue, procéder délicatement à la mission qui leur a été confiée. Ce résultat est le fruit du travail patient et persévérant des éleveurs dans le choix des jeunes sujets.

Néanmoins, il n'est pas rare de trouver des animaux possédant une poitrine étroite ou des gigots réduits, provenant d'un élevage mal compris, en particulier d'un sevrage hâtif et brusqué.

Grâce à une propagande active des Services Agricoles, les éleveurs connaissent de plus en plus le rôle du mâle dans le maintien de la pureté de la race, tandis que l'application parallèle d'un certain nombre de mesures, dont nous parlerons plus loin, sont de nature à prolonger la période d'allaitement ainsi que du sevrage, et partant, à étoffer les jeunes sujets issus de béliers de choix.

Une vente de béliers a lieu le jour du concours spécial sous les auspices des syndicats d'élevage, et une partie des crédits accordés par l'Office Agricole Régional du Sud-Ouest pour encourager l'amélioration de la race de Lacaune, était jusqu'ici utilisée sous la forme de ristournes attribuées aux acquéreurs sur le prix d'achat du bélier.

Mais en raison des difficultés des communications, il était impossible de surveiller ces reproducteurs subventionnés, ainsi que leur descendance ; en outre, le concours spécial qui a lieu tous les ans dans la même région n'intéresse qu'un certain nombre d'éleveurs et on peut lui reprocher de primer tous les ans les mêmes bergeries. Enfin, un grand nombre d'éleveurs de la région d'Alban, le Travet, Labessonnié, etc., sont trop éloignés du lieu du concours spécial pour obtenir de leur troupeau les honneurs auxquels ils peuvent prétendre.

Aussi, dès cette année, d'accord avec la Fédération des Syndicats et son Président M. Rossignol, Président du Conseil Général et de l'Office Agricole Départemental, avons-nous orienté l'élevage vers une voie nouvelle en créant un concours itinérant en vue de décentraliser les encouragements. Ce dernier a eu lieu pour la première fois en 1931, du 8 au 12 Mai et a groupé 95 béliers.

Notre programme vise momentanément l'amélioration de la race Ovine de Lacaune par le choix de la conservation des reproducteurs mâles ; les meilleurs agneaux sont marqués d'un numéro à l'oreille et inscrits sur un registre spécial qui sera l'origine du Flock-Book.

Les années suivantes, au cours de la même tournée, la Commission examinera les antenais et les béliers adultes marqués les années précédentes, ainsi que les jeunes sujets issus de ces derniers. Dans ces conditions nous suivrons les progrès de l'animal inscrit ainsi que sa descendance. Les propriétaires des animaux marqués reçoivent une prime qui varie de 100 fr. à 200 fr.

Pour faciliter l'approvisionnement des éleveurs dont les troupeaux seront dépourvus de bons reproducteurs mâles, nous avons prévu dans chacun des arrondissements d'Albi et de Castre une foire-exposition de béliers les mieux conformés, c'est-à-dire, de ceux qui auront atteint les 2 3 des points prévus aux tables de pointage. Après le classement de ces animaux leur vente sera libre.

Ce mode de vente a été amorcé cette année au concours spécial de Vabre ; les résultats obtenus méritent d'être poursuivis.

Lorsque les éleveurs seront plus familiarisés avec cette nouvelle méthode, nous procèderons dans les mêmes conditions au choix des femelles, basé non seulement sur la conformation, mais aussi sur le rendement en lait que nous nous proposons de déterminer par des moyens de contrôle. Il y aurait lieu, en effet, de rechercher un certain nombre de brebis bonnes laitières, pour être accouplées avec un mâle de choix en vue de former des souches d'élite.

Pour compléter les heureux effets de la sélection, nous demandons aux intéressés de mieux soigner l'alimentation et les conditions d'existence des animaux.

Le sevrage mérite tout particulièrement l'attention des éleveurs qui pour livrer le plus tôt possible le lait à la fromagerie sèvrent trop tôt les futurs reproducteurs. C'est pourquoi nous avons prévu des primes de 100 à 150 fr. pour les meilleurs agneaux (5 mois).

Les prairies et les pâturages, pauvres en légumineuses, doivent être chaulés et fumés aux engrais phosphatés et potassiques ; les lotières doivent être multipliées ; le topinambour, la carotte, la betterave, qui sont des produits galactogènes, gagneraient à être cultivés sur de plus grandes surfaces pour fournir à la brebis en période de stabulation, une nourriture substantielle, car c'est bien l'hiver « que les brebis font le lait » ! selon l'expression des vieux praticiens.

La plupart des logements sont bas, mal aérés, et trop petits ; d'où on perd de la laine sans gagner du lait. Les améliorations consisteraient à donner aux animaux de l'air, de la lumière, de la propreté et de l'espace, par la construction d'un hangar contigu à la bergerie.

En collaboration avec l'Union Ovine de France, que nous ne saurions trop remercier, et avec les Présidents des Syndicats d'Elevage (1), toujours dévoués à la cause de la race de Lacaune, nous organiserons au mois de Mars prochain, un concours de troupeaux-bergeries, qui nous permettra de donner sur place de judicieux conseils sur l'importance de l'hygiène des animaux et des bâtiments, dans les revenus du troupeau.

Nous devons également remercier les divers organismes, et tout particulièrement le Conseil Général du Tarn, qui par leur aide pécuniaire permettent la réalisation pratique de notre programme, et partant, une amélioration constante de la vie des éleveurs.

Roger Roubin,
Professeur d'Agriculture à Albi,
Secrétaire Général des Syndicats d'élevage.

COMMISSION DE LA VITICULTURE

Le Ministre de l'Agriculture :

Arrête :

Article premier. — La commission consultative interministérielle de la viticulture est complétée de la manière suivante, en vue d'émettre un avis sur la question du blocage des vins de la récolte 1931 :

(1) MM. Rossignol à Albi, Régy à Teillet, de Rouville à Vabre, Veaute à Brassac.

Deux représentants des coopératives de consommation

MM. Poisson, secrétaire général de la fédération nationale des coopératives de consommation.

Clet, administrateur délégué des magasins de gros des coopératives de France.

Deux représentants des associations de consommateurs

MM Vaxelaière, directeur de l'Union des coopératives de Paris.

Lavisin, directeur de l'Union des coopératives du Midi, à La Seyne (Var).

Deux représentants des syndicats ouvriers

MM. Augustin Fabre, délégué de l'Union départementale des syndicats confédérés à Vias (Hérault).

François Fabre, délégué de l'Union des syndicats de l'Aude, à Cuxac (Aude).

Art. 2. — Le Directeur de l'agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Paris, le 27 novembre 1931.

André Tardieu.

COMPAGNIE DES CHEMINS DE FER DE PARIS-LYON-MÉDITERRANNÉE

Relation rapide de jour de toutes classes entre Paris et le Languedoc

Le Rapide 25 (toutes classes), quittant Paris à 9 h. 06, Dijon à 13 h. 22, Lyon-Perrache à 16 h. 30 a, depuis le 4 octobre, à Tarascon une correspondance immédiate sur Nimes (arrivée à 20 h. 56), Montpellier (arrivé 22 h. 35), Sète (arrivée 23 h. 23).

Wagon-Restaurant entre Paris et Tarascon.

* * *

Relation rapide entre Paris, le Languedoc, le Roussillon et l'Espagne.

Le rapide de jour n° 11 Paris-Marseille (1re et 2e classes. Salon Pullman, wagon-restaurant) correspond à Avignon avec une expresse qui se soude à Tarascon au rapide de toutes classes 1519 (Marseille-Bordeaux-Port Bou), ce qui établit ainsi une relation très accélérée entre Paris, le Languedoc, le Roussillon et l'Espagne via Port-Bou.

Départ de Paris 11 h., Lyon-Perrache 17 h. 53, Avignon 21 h. 08.

Arrivée à Nimes 22 h. 14, Montpellier 23 h. 11, Sète 23 h. 49, Béziers 0 h. 43, Narbonne 1 h. 09, Perpignan 2 h. 55, Barcelone 7 h. 53.

COMPAGNIE DES CHEMINS DE FER DU MIDI

Les Stations d'altitude et de Sports d'hiver des Pyrénées

Superbagnères (Luchon) (Haute-Garonne). — La Grande Station de Sport, d'Hiver. L'Hôtel de Superbagnères (1.800 mètres d'altitude), relié à Luchon par un chemin de fer électrique à crémaillière. Saison d'hiver : décembre à mars ; — Sports d'hiver : ski, bobsleigh, luge, traineau, patinage, hockeys curling (remontée mécanique des sportmen et de leurs appareils.

Font-Romeu (Pyrénées-Orientales). — Incomparable station climatique. — Le Grand Hôtel et du Golf (1.800 mètres d'altitude), ouvert toute l'année. — Golf de haute montagne, tennis. Sports d'hiver : ski, bobsleigh, luge, traineau, skijoring, patinage, hockey, curling.

Dans ces deux hôtels, conditions spéciales pour un séjour minimun de sept jours. Arrangements pour familles.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. le Directeur du Grand Hôtel et du Golf, Font-Romeu (Pyrénées-Orientales) ; M. le Directeur de l'Hôtel de Superbagnères (Luchon) (Haute-Garonne).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Ainsi qu'on a pu le voir dans un précédent numéro, les quantité de vins soumises aux droits de circulation dans Paris et la banlieue ont été de 814.547 hectolitres en octobre dernier, contre 758.453 en septembre, et 818.397 en octobre 1930. La moyenne pour la campagne étant de 803.593 hectos, la consommation reste donc bien normale.

Le stock commercial qui était de 2.711.658 hectos au 31 octobre 1930, était de 2.446.851 hectos à la fin du mois dernier, se décomposant en 282.232 hectos dans les Entrepôts parisiens, et 532.315 dans ceux du reste du département. On voit que les provisions étaient cette année, au début de la campagne, un peu moins importantes qu'à la même époque l'an dernier.

Les prix des vins, pour les opérations de gros à gros peu importantes traitées sur place, sont restés sans changements notables, avec cependant quelque tendance au fléchissement, en corrélation avec les prix qui ont été pratiqués sur les marchés méridionaux et autres.

Les détaillants trouvant des vins à peu près à tous les prix, n'achètent qu'au fur et à mesure de leurs besoins, de façon à pouvoir profiter des occasions qui leur sont offertes.

LANGUEDOC. — La hausse se continue.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 23 nov.	Cours du 30 nov.
8°.....		Aramon de plaine et	Aramon plaine et
8 à 9°.....	Aramon 17 fr. 50	supérieur 8,00 à 9 fr.	supérieur 8,50 à 9 fr.
9 à 10°.....	Montagne 20 fr. 00	Montagne et	Montagne et
11°.....	Costières 21 fr. 00	costières 9,50 à 10,50	costières 9,50 à 10,50
11 à 12°.....	Blanc 20 à 21 fr.	le degré	le degré
Rosé, paillet, gris..	le degré		
Blanc Bourret.....			

Fédération des Caves Coopératives du Gard (Maison de l'Agriculture, place Questel, à Nîmes). — Ventes effectuées au cours de la semaine du 23 au 28 novembre 1931 :

Cave Coopérative de Bagnols : du 20 novembre : 500 hectos vin rouge 9 degrés 2, à 75 fr., enlèvement dans le mois. — Cave Coopérative de Beaucaire : 500 hectos vin rouge à 8 degrés 8, à 80 fr., enlèvement immédiat. — Cave Coopérative de Carnas : 335 hectos vin rouge 8 degrés 6, à 70 fr. — Cave Coopérative de Quissac : du 25 novembre : 60 hectos vin rouge 8 degrés 6, à 75 fr., enlèvement de suite. — Cave Coopérative de Saint-Maximin : du 22 novembre : 150 hectos vin rouge 9 degrés, à 72 fr., enlèvement immédiat.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 24 nov.	Cours du 1er déc.
8°.....	Non logés 17 à 18 fr. 50	Vins rouges 8 à 11°	Vins rouges
9°.....	logés 18 à 20 fr.	de 65 à 100 fr.	8 à 11° de 70 à 105 fr.
10°.....	blanc 19 à 20 fr.		
11°.....			
Rosé.....	Rosés 19 à 20 fr.		
Blanc de blanc.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : Rouge, rosé, blanc : 9 à 11 francs le degré.

Alcool : Pas de changement sur le marché des alcools.

Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 25 novembre 1931.

Vins de pays, rouge ordinaire, le degré, 8,20 à 9 fr. 00 ; supérieur, »»,»» à »» francs ; rosé, 8,20 à 9 fr. 00 ; blanc, 10 à 11 fr. 00.

Béziers. — (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 20 nov.	Cours du 27 nov.
—	—	—	—
8°.....		7,50 à 9 fr. 00	8,00 à 9 fr. 50
9°.....	17,50 à 19 fr.	Rosé 7,00 à 9 fr. 00	Rosé 7,50 à 9 fr. 00
10°.....	logé 19 à 20 fr.	Blanc 8,50 à 11 fr. 00	Blanc 8,50 à 10 fr. 00
11°.....	le degré	le degré	le degré
Vins rosés.....	Rosé 19 à 20 fr.		
Vins blancs.....	Blanc 20 fr.		

— La vente de 700 hectos à M. M..., de Regimont-le-Bas, s'est effectuée à 87 et 88 fr., au lieu de 70 que nous avions annoncé.

Pézenas — Cours des vins du 28 novembre 1931 :

Vins rouges, de 8 à 10 degrés, de 8,25 à 9 fr. 50 le degré ; vins rosés, de 8,00 à 9 fr. 00 le degré ; vins blancs, de 8 à 9,00 ; clairette 9 à 10,00 le degré.

Olonzac.— Vins rouges 1931 : 9,50 à 10 fr. 00 le degré, avec appellation : d'origine Minervois.

AUDE. — **Carcassonne.** — Cote officielle des vins : Cours moyen pour la semaine du 22 au 28 novembre : 8,50 à 9 fr. 50 l'hectolitre, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Narbonne. — *Chambre de Commerce.* — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 20 au 26 novembre. — Vins du Narbonnais, de 8,50 à 9 fr. 50 le degré. Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours.

Vins rouges : de 9 fr. à 10,50 le degré-hectolitre.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : **Minervois, de 8 à 12°, de 8 fr. 75 à 9 fr. 50.**

Corbières, de 10 à 13°, de 7 fr. 75 à 9 fr. 50 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 21 nov.	Cours du 28 nov.
—	—	—	—
8°.....	17,50 à 20 fr.	8,00 à 9 fr. 00	8,00 à 9 fr 00
9°.....	le degré	le degré	le degré
10°.....			
11°.....			
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — Communiqué de la Chambre d'Agriculture. — Vins, 8,50 à 9,50 le degré.

Demandes plus actives.

Alcools. — Pas d'affaire signalée.

LOIRET. — **Orléans, 21 nov.** (Cote off. court. asser.). — Vin rouge du pays Gris Meunier... à ... Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 250 à 300 fr. Vin blanc de Blois, 230 à 280 fr. les 228 litres.

CENTRE. — Dans le Loiret les vins de pays sont généralement de bonne qualité, mais peu alcooliques de 7 à 8 degrés et les Noah de 6 et 7 degrés.

Les cours varient beaucoup suivant les régions et les crus Les Muscadets valent de 600 à 700 fr. la barrique pris en cave, la Folle blanche de 250 à 300 fr., le Noah 120 fr. soit de 6 à 7 à fr. le degré, les bons rosés 12 à 13 fr.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 25 novembre. — Région : rouge, 8,00 à 10 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 9,00 à 10 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 9,00 à 10 fr. 00 l'hecto-degré.

GIRONDE. — De l'Union Girondine des Syndicats Agricoles. — *Rouges* : 1929 (rares) : 1.800 à 2.000 fr. le tonneau nu ; 1930 : 1.500 à 1.600 fr. le tonneau nu ; 1931 : 100 à 110 fr. le degré-tonneau.

Bourgeais, Blayais, Cubzaguais. — 1929 : 2.000 fr. le tonneau nu ; 1930 : 1.600 fr. le tonneau nu ; 1931 : 110 à 120 fr. le degré-tonneau.

Les mêmes bonnes côtes. — 1929 : 2.200 fr. le tonneau nu ; 1930 : 1.800 fr. le tonneau nu ; 1931 : Pas d'affaires.

Médoc, *paysans.* — 1929 : 2.400 à 2.600 fr. le tonneau nu (rares) ; 1930 : 1.500 à 1.600 fr. le tonneau nu.

Artisans, bourgeois ordinaires. — 1929 : 2.600 fr. le tonneau nu ; 1930 : 1.300 fr. le tonneau nu.

Saint-Emilion, *artisan, bourgeois ordinaires.* — 1929 : 2.600 à 2.800 fr. le tonneau nu ; 1930 : 1.800 fr. le tonneau nu.

Blancs. — Saint-Savin-Guitres. — 1929 : 100 francs le degré-tonneau pour les petits degrés ; 120 et 130 francs pour les degrés supérieurs ; 1930 : 100 fr. le degré-tonneau ; 1931 : 90 francs le degré-tonneau.

Bourgeais, Blayais, Cubzaguais. — 1929 : 100 francs le degré-tonneau pour les petits degrés : 120 et 130 francs pour les degrés supérieurs ; 1930 : 100 à 120 francs suivant degré ; 1931 : 90 à 100 francs suivant degré.

Entre-Deux-Mers : 1929 : 160 à 180 francs le degré-tonneau ; 1930 : 110 à 140 francs suivant le degré ; 1931 : 100 francs le degré-tonneau.

ALGÉRIE — Alger. — Du 21 novembre 1931 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 7,75 à 7 fr. 50 ; 2e choix, le degré 7 fr. 50 à 7,00 ; 3e choix, le degré, 6,00 à » fr. » » ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 7,25 à 6 fr. 50 ; vin de distillerie, 5,60 à 5 fr. 50 le degré, propriété

Oran. — Du 21 novembre 1931 :

Vin rouge, 1er choix, le degré, 7,50 à 7 ; 2e choix, le degré, 6,50 à 6,00 ; 3e choix, le degré, 6 à 5,50 ; vin rosé, 1er choix, le degré, 7,50 à 7 ; 2e choix, le degré, 7 à 6,50 ; vin blanc, 1er choix, le degré, 9,50 à 9 ; 2e choix, le degré, 8,50 à 8 ; vin de distillerie, le degré, 4,75 à 4,25, nus à la propriété.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 675 à » » » fr. ; eaux-de-vie de marc 52°, 610 à 615 fr. ; marc à 86°, 625 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 575 à » » » fr. ; trois-six de marc, 86°, 530 fr. ; eau-de-vie de marc, 52 degrés, 525 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — Trois-six bon goût 100 degrés, 675 à » » » fr. ; trois-six marc 100° deg., 620 à 625 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 610 à 615 fr.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, 757 à » » » fr ; 3/6 marc, 535 fr. l'hecto.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 700 à 675 ; marc, 575 à 550 francs les 100 degrés.

CÉRÉALES

Paris *Bourse de Commerce* 1er décembre 1931

	Courant	Janvier	4 de Mars
Blé	162,50-162,75 P.	164,50 P.	169-170
Seigle	....	...	....
Avoine noire	....	...	....
Avoine	91,25-91,75 P.	92,25 P.	95-95,50

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Octobre	Novembre	Décembre
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.	106	106.50	108
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique	90.50	91.50	92.50
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique	104.50	105.50	106.50
Ammonitre 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique	92	93	93
Nitropotasse 16,5 azote, 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique, 25 o/o de potasse	138	139	140
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal	108	108	—
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal	95	95	—
Potazote 12,5 o/o azote ammoniacal, 25 o/o de potasse.	103.50	—	—

Les 100 kilogr., par wagon, 10 tonnes franco gare grands réseaux Hérault, sauf pour cianamide (départ Marignac, Haute-Garonne).

COURS DU NITRATE DE SOUDE

LIVRAISON	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai et Juin
Nantes La Pallice Bordeaux	104,50	105,50	106,50	107,50	108,50	109,50	110,50	111 »	111,50
Port-Vendres Sète Saint-Louis-du-Rhône Marseille	105,75	106,75	107,75	108,75	109,75	110,75	111,75	112,25	112,72
Strasbourg	105,50	106,50	107,50	108,50	109,50	110,75	111,50	112 »	112,50

Ces prix s'entendent aux cents kilos brut pour net, par 10 tonnes minimum, marchandise livrée en sacs d'origine non réglés, sur wagon départ dans tous les ports français mentionnés ci-dessus, fonds à nous transmettre accompagnés des instructions d'expédition; toutes autres conditions habituelles.

DIVERS

Sète. — **Produits chimiques :** sulfate potasse 48/52, 116 à 122 fr.; chlorure potassium 48/52 ; 84 à 89 fr. ; sylvinite riche 20/22, 29 à 34,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 210 à 220 fr. ; sulfate cuivre neige, 215 à 225 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 32 fr. ; sulfate de fer, 32,00 à 36,00 logé gare de Sète.

Montpellier — Imprimerie Ch. Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 22 au samedi 28 Novembre 1931

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche...	11.2	5.2	13.4	10.8	4.6	9.1
Lundi.....	9.0	5.8	7.2	3.4	trac.	4.1
Mardi.....	6 2	0.6	14.8	0.4	trac.	0.1
Mercredi ...	8 4	2.7	13.9	6.1	»	2.7
Jeudi.....	10.4	6.6	15.6	10.6	0.7	14.1
Vendredi ...	12.0	7.2	19.9	9 8	0 5	5.9
Samedi.....	14.2	5.9	14.9	12.9	»	5 8
Total. ..					85.5	129.7
Angoulême						
Dimanche ..	10 3	5.7	15.6	7.8	1.2	0.6
Lundi.....	8.3	6 6	14.6	11.4	»	0.7
Mardi.....	7 8	4.3	12.5	9.1	«	2.7
Mercredi ...	11.9	3.7	16.0	11.1	«	10.2
Jeudi..	10.8	1 7	17.7	13 9	«	2.3
Vendredi ...	12.9	6.4	18 7	14 4	2.7	»
Samedi.....	9 9	0.2	15.0	12.9	trac.	8.0
Total....					126 5	206.9
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	10.3	—1.1	13.9	1.0	»	»
Lundi.....	6 2	6 0	10 8	8.0	3.8	3.0
Mardi	7.6	5.3	11.3	4 0	»	1 0
Mercredi ...	12.1	5 0	18.2	3.8	0.1	»
Jeudi	12 4	1.4	20.1	11.8	«	»
Vendredi ...	11.2	—2.6	19 2	14.9	0 1	«
Sam di	10.3	5.5	16.8	14.0	5.4	«
Total. ..					134.5	142.2
Bordeaux						
Dimanche ..	10.8	4.8	16 0	9.4	5.4	«
Lundi	9.6	5.5	15.6	11.6	0.3	trac.
Mardi	6.9	5.8	15 8	12.9	»	1.2
Mercredi ..	13.6	0.5	16.2	13 5	«	4.3
Jeudi	10.1	2.6	20.6	12.8	«	2.2
Vendredi ...	13 3	6.4	20 2	11.2	5.0	»
Samedi.....	13.2	0.7	16.7	14.0	«	15 9
Total....					140.3	317.0
Toulouse						
Dimanche ..	10.1	6 5	15.4	6.3	8.7	0.2
Lundi	8.3	6.6	15.3	7.0	«	0.2
Mardi	9.2	5.8	16.6	10.5	«	0 5
Mercredi...	14.7	1.8	15.3	9.6	»	5.3
Jeudi.....	16.0	0 3	22.6	9.9	trac	0.4
Vendredi ...	13.8	7 2	20.2	7.1	0.5	«
Samedi	10.2	5.4	16.9	7.0	6.5	0.3
Total....					181.4	121.9
Perpignan						
Dimanche,..	14.6	10 7	20.8	12.1	«	»
Lundi.....	12.5	8.8	20.1	14 5	1 3	«
Mardi.....	14 8	8.0	20 9	13 0	9 8	»
Mercredi....	19.2	4.5	20.8	10.2	«	»
Jeudi.....	15.4	4 6	22 0	11.6	»	«
Vendredi....	16.6	7.2	18.3	8.0	0.2	«
Samedi.....	10.2	7.5	15 6	10.2	5.6	«
Total.. .					91.7	185.6

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche...	5.8	1.0	7.9	5.9	0.1	4.3
Lundi.....	9.5	0.9	6.2	—4 0	»	»
Mardi.....	6.5	—0.8	5.9	—0.7	»	»
Mercredi ...	8.0	—2 6	13.0	1.8	»	7.1
Jeudi.....	7.8	2.0	14.2	8.9	«	7.7
Vendredi ...	7.8	1 2	17.0	10.6	«	16.0
Samedi.....	7.0	1.8	14.0	12.1	»	4.1
Total. ..					99.2	218.4
Dijon						
Dimanche ..	5.7	4 1	12 2	5.5	trac.	2.9
Lundi.....	6 7	4 9	6.8	0.4	«	3.1
Mardi.....	8.9	4.3	6.2	—0.1	»	»
Mercredi ...	2.7	2.0	15.9	1.0	«	8.9
Jeudi..	3.1	1.0	13.0	8.0	«	7.0
Vendredi ...	5.3	0.4	16.6	11.7	0.2	9.2
Samedi.....	9.1	4.5	14.0	11.0	0.4	8.4
Total....					107.3	235 6
Lyon						
Dimanche ..	6 7	5 4	10.8	2.0	2.4	2.6
Lundi.....	8.5	5.5	8.1	6 6	1.0	2.6
Mardi	10 7	5.3	6.4	3.1	»	trac.
Mercredi ...	11.1	6.3	14.0	3.9	trac.	7.0
Jeudi	6.2	2.4	14.9	6.6	»	0.7
Vendredi ...	13 9	3.6	19.0	13.6	trac.	trac.
Sam di	9.2	6.1	17.0	13.0	15.4	27.0
Total. ..					137.3	153.6
Marseille						
Dimanche ..	13.5	7.5	16.6	3 0	«	«
Lundi	15.8	9 0	17.2	10 6	trac.	»
Mardi	17.2	8.4	16.0	9.0	3.1	«
Mercredi ..	14.8	6.4	14.3	5.2	«	trac.
Jeudi	16.5	1 8	«	6.4	»	»
Vendredi ...	16.2	6 5	18.8	7.0	«	«
Samedi.....	10.8	8.7	17.0	7.9	4.3	»
Total....					165.0	60.1
Montpellier						
Dimanche ..	14 2	3 5	18 5	11.3	0.2	trac
Lundi	11 9	4 0	11.4	0.5	trac.	«
Mardi	15 1	8 1	21 0	2 9	«	«
Mercredi...	17.1	6.5	16.5	5 9	«	«
Jeudi.....	15.9	10.0	18 0	14.1	1.8	2.3
Vendredi ...	12.9	8 9	18 0	14 5	5.7	5 5
Samedi	11 5	5 5	17.0	13.1	2.4	0.4
Total....					290.7	79.8
Alger						
Dimanche,..	17.7	11 4	19.8	4.5	14.3	«
Lundi.....	15.6	8 5	20.8	4.0	7.9	«
Mardi.....	14 5	7.2	19.7	6 3	1.4	«
Mercredi....	18 8	8 8	21 5	7 7	0.3	«
Jeudi.....	19 1	15 2	23.3	17.9	«	«
Vendredi....	19.1	15.0	24.8	6.5	0.4	trac.
Samedi.....	18.4	12 9	28.1	7.8	3.1	trac.
Total.. .					100.2	22.3

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.